

# ROSÉ LIMÉ

Le retour de la star du Zinc !



Il y a quelques années, Jean Pierre Xiradakis, propriétaire du célèbre restaurant La Tupina rencontre notre famille, qui produit des vins à Bordeaux depuis 1858. Ensemble, nous décidons de ressusciter le Rosé Limé, élaboré selon la recette authentique : une base de vin rosé avec un savant mélange d'arômes naturels d'agrumes et de petits fruits rouges, le tout agrémenté de fines bulles. Dans les années 50, c'était la boisson de prédilection dans les cafés du Sud Ouest et les brasseries Parisiennes.

## LA RECETTE

Vin rosé de l'Entre-Deux-Mers.

Arômes naturels de fruits rouges et d'agrumes (framboise, fraise, pamplemousse, etc.), eau, sucre

Ajout de dioxyde de carbone lors de la mise en bouteille pour la note pétillante.

**Production annuelle moyenne :** 10 000 Bouteilles

**Œnologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Rose pâle aux reflets brillants

**Nez :** Nez léger, frais, petits fruits rouges, zeste de pamplemousse avec en ligne de fond les arômes typiques des vins de la région.

**Bouche :** Fraîche, croquante, une sucrosité légère sur de fines bulles

**Accords mets/vins :** Servir très frais (8 - 10°C).

Convient parfaitement en apéritif, seul ou accompagné de tapas, de charcuterie et autres gourmandises. Peut être servi avec des salades fraîches, poissons ou fruits de mer.

De par son caractère original et unique, le Rosé Limé est aussi un ingrédient de choix pour une large variété de cocktails

